



マルト便
MARUTO INFORMATION

お客様の笑顔のために ... チャレンジ!

maruto-shoji.co.jp

ホームページにバックナンバー掲載中



こんにちは!

東京でも桜が咲き始め、街はほんのりと春色に包まれていますね。

この時期は通勤途中や昼休みにふと足を止めて、桜の花を見上げてしまうものです。

短い開花期間に、どれだけ心を和ませてくれることが……まさに季節の贈り物ですね。

皆さまは、もうお花見されましたか?

それでは今月も、マルト商事より旬の青果物情報をお届けいたします!

4 月号 April 2025

最新の玉葱産地状況報告



■ 北海道産玉葱の動向

2024年産の北海道玉葱は貯蔵品の終盤に入り、安定した品質での出荷が続いています。現在流通している「北もみじ2000」は、品位・正品率ともに良好ですが、小玉傾向のため2Lサイズは非常に少なく、L~Mサイズ中心の構成となっています。

品質状況は引き続き良好です。市場相場は数量が限られている中での計画出荷となっており、平年比較では若干高値で推移しています。4月以降は、決まった数量での流通となるため、府県産の出荷状況次第では、相場はさらに高めに推移する可能性もあります。

■ 九州・府県産玉葱の生育状況

九州や府県産の玉葱では、極早生品種の出荷がスタートしています。現時点では、昨秋の高温の影響を引き続き受け、生育は各産地ともに10日~14日程度の遅れで推移しています。

3月21日には岡山の契約産地様を訪問してきました。他の産地同様、生育は10日程度の遅れでしたが、気温が上昇し始めており、今後温暖な天候が続けば一気に追いついてくるとのことでした。圃場管理も行き届いており、今後の生育が非常に期待されます。

この地区は干拓地で、潮風に吹かれる玉葱の葉鞘がとても美しく、今年の玉葱の仕上がりが今から楽しみです。



2025年3月21日 岡山の契約産地

《裏面に続く》

最新の青果物業界ニュース

(農林水産省発表：令和7年4月 野菜の生育状況と価格見通し)

令和7年4月は、果菜類（きゅうり、なす、トマト、ピーマン）やほうれんそう、レタス等が平年並みの価格で推移する見込みです。また、高値傾向で推移していただいたこん、はくさい等も徐々に平年並みの価格に近づく見込みです。

■ 価格上昇が見込まれる野菜（令和7年4月）

・キャベツ（神奈川・千葉・愛知など）

神奈川産は順調に推移していますが、愛知産は生育遅れと小玉傾向により、4月中旬以降も供給量は少なめ。価格は平年より高めで推移する見込みです。

・ねぎ（千葉・埼玉・茨城）

細物傾向が続き、出荷量は平年を下回っています。価格は引き続き高値圏内での推移が予想されます。

・にんじん（千葉・徳島など）

千葉産は干ばつの影響で出荷量が減少しています。徳島産は品質は良好ですが、価格はやや高めでの推移となりそうです。

・じゃがいも・さといも・玉葱

在庫出荷が中心で、出荷量は全体的に平年を下回る見通しです。価格は平年よりも高めで推移する見込みです。

■ 供給が比較的安定している野菜

・きゅうり・なす・ピーマン

ハウス栽培が中心のため、大きな気象の影響は少なく、平年並みの供給と価格が予測されています。

・レタス・リーフレタス（茨城・兵庫など）

生育は順調で、4月の出荷量も平年並みとなる見込みです。

天候次第で変動する品目も多いため、今後も需給バランスの見極めがますます重要となりそうです。

編集後記

春の訪れとともに、市場も新たな動きを見せ始めています。

とはいえ、例年以上に気象の影響が大きく、価格の不安定さに現場は緊張感をもって対応しています。

こうした時こそ、産地との連携と、日々の情報共有がカギとなりますね。

桜のように、一瞬一瞬を大切に、丁寧に。

マルト商事ではこれからも、お客様とともに「安定した野菜の供給」を目指して取り組んでまいります。

次号もどうぞお楽しみに！

株式会社マルト商事 ホームページ：www.maruto-shoji.co.jp

4月の玉葱を使ったおすすめ料理

新玉葱と菜の花のサラダ ハニーマスタードソース合え

シンプルなソースなので新玉ねぎのシャキト口感と菜の花のほろ苦さが引き立ち、春の訪れを感じられるレシピです。是非作ってみて下さいね。

<材料> 2~4人前

・新玉葱 1個

・菜の花 1束

(A) ・ワインビネガー 大3

・粒マスタード、はちみつ、レモン汁、オリーブオイル各 小さじ1

・オリーブソルト（クレイジーソルト等でも可）適量

<作り方>

- 1) 玉葱を1.2mm程にスライス、酢水にさらした後、手で水分をきっておく。
- 2) 菜の花を食べやすい大きさに切りサッと茹でた後水でしめた後、手で水分をきっておく。
- 3) ボウルに混ぜ合わせた(A)を入れ1)、2)を投入してトスをする。

♪ポイント 菜の花はたっぷりのお湯に塩を、ひとつまみ入れ沸騰して1分程茹でた後すぐに水でしめると鮮やかな色が保てます。



料理研究家 長尾涼子

「家族がよろこぶごちそう」をコンセプトにレシピ開発。

子育て経験を活かした、誰もが作りやすく栄養バランスのよいレシピを得意とする。